



## COMMUNICATION DE LA MUNICIPALITE AU CONSEIL COMMUNAL

**C 04/2025**

Vevey, le 10 mars 2025

### **Mise en œuvre de la Charte pour une restauration collective durable : Plan d'action 2025 - 2027**

---

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs,

Nous vous informons que nous avons validé ce jour le Plan d'action 2025 – 2027 de mise en œuvre de la Charte pour une restauration collective durable (ci-après, la Charte) qui avait été présentée au Conseil communal le 11 mai 2023.

Alors que l'alimentation est responsable de 28% des impacts environnementaux en Suisse<sup>1</sup>, la Charte adoptée par l'exécutif veveysan en avril 2023 s'inscrit dans la stratégie ambitieuse et réaliste du Plan climat de Vevey. Elle a pour but de traduire les engagements écologiques de la Ville au sein des sites de restauration collective placés sous sa responsabilité. Ainsi, la Charte comprend 14 principes, chacun assorti d'engagements à la croisée de nombreux intérêts publics : la protection de l'environnement et de la biodiversité, la santé publique, les conditions de travail, le bien-être animal et la souveraineté alimentaire entre autres.

La Charte s'applique à la restauration collective proposée par les structures d'accueil pré et parascolaire, ainsi qu'à celle du chalet qui accueille les camps scolaires, le camp annuel de l'Ecole de musique Crescendo et les camps d'été. Elle est destinée à être mise en œuvre par le personnel de cuisine en priorité, mais aussi par le personnel de service et elle vise également la sensibilisation de l'ensemble des acteurs et actrices concerné·e·s par l'alimentation servie dans ce contexte, y compris les enfants et leurs parents.

Pour rappel, la Municipalité, via son Service de la famille, de l'éducation et du sport (FAM), exploite quatre cuisines de production : trois d'entre elles sont situées au sein des structures d'accueil pré et parascolaire de la Ville (Les Ateliers, Les Cèdres et Les Marionnettes) qui ont produit, en 2024, 122'257 repas de midi ; la quatrième cuisine de production est située au sein du chalet qui accueille les camps à la montagne, avec une production en 2024 de 41'850 repas de midi et du soir. A ces 164'107 repas s'ajoutent 27'325 repas produits par la cuisine de la Fondation Beau-Séjour et livrés aux deux réfectoires scolaires, ainsi qu'à deux des dix structures d'accueil parascolaire de la Ville. Ce sont au total 191'432 repas qui ont été produits en 2024.

Bien que les cuisiniers tendent à son respect, la Charte comprend peu d'objectifs chiffrés, ni d'indication d'une méthodologie permettant un suivi de sa mise en œuvre. Elle prête donc à interprétation. Il convient de relever que la Charte elle-même prévoit l'établissement d'objectifs SMART (spécifiques, mesurables, atteignables, réalistes et temporellement définis) et d'une méthode de suivi. En lien avec la vacance des deux postes des responsables des secteurs famille et éducation du Service FAM, secteurs concernés par la restauration collective de la Ville, l'établissement des objectifs et de leur monitoring intervient seulement aujourd'hui.

---

<sup>1</sup> Source : [Alimentation – Mes Choix Environnement](#)

La présente démarche s'inscrit donc dans la suite logique de l'adoption de la Charte. Pour en assurer une mise en œuvre commune et traçable, des objectifs chiffrés (résultats à atteindre) ont été identifiés, ainsi que des mesures de suivi de leur atteinte (voir annexe 1). Il est utile de préciser que ces objectifs et leur monitoring font partie intégrante du Plan d'action 2025 – 2027, joint en annexe (annexe 2).

Pilotée par la direction de FAM, sa mise en œuvre s'appliquera aux quatre cuisines de production en gestion directe, aux sept cuisines de régénération des structures d'accueil collectif pré et parascolaire (petits-déjeuners et collations compris), ainsi qu'à la Fondation Beau-Séjour pour la production des repas de midi destinés à la restauration collective de la Ville.

Le Plan d'action 2025 – 2027 a été élaboré sur la base de la stratégie suivante :

- Des **objectifs ambitieux**, en conformité avec les principes et engagements de la Charte, et en en retenant les exigences les plus élevées. Les objectifs retenus sont identiques ou proches de ceux fixés par d'autres collectivités publiques de Romandie.
- Une **approche pragmatique** des 14 principes et leurs engagements. Regroupés au sein de 4 domaines clés (durabilité, anti-gaspillage, santé et communication), ils sont transmis de manière concise aux cuisiniers, acteurs clés du processus de mise en œuvre. Il convient en outre de relever qu'il a été renoncé au calcul précis de l'impact environnemental des menus servis, partant du principe que l'atteinte d'objectifs ambitieux réduira de fait cet impact<sup>2</sup>.
- Un **monitoring ciblé** de la mise en œuvre et de l'atteinte des objectifs : analyse des bulletins de livraison et suivi de la production des déchets.
- Une **pédagogie collaborative** basée sur le dialogue, la sensibilisation, la formation continue des cuisiniers et une expertise ciblée pour les accompagner dans la mise en œuvre de la Charte.
- Une **expertise ciblée** (mandat externe, d'un coût de CHF 20'500.-, à financer par voie budgétaire et par le Fonds pour l'énergie et le développement durable) pour assurer le monitoring des objectifs, former et soutenir les cuisiniers dans le changement de pratique.
- Un **processus itératif** de gestion de la mise en œuvre de la Charte, grâce à la consultation d'un Groupe de travail élargi, à constituer, pour assurer le suivi régulier de la mise en œuvre du Plan d'action, identifier les difficultés éventuelles dans l'atteinte des objectifs et les mesures correctrices et/ou de soutien additionnel à prévoir.

Ainsi adopté en séance de Municipalité, le 10 mars 2025

Au nom de la Municipalité  
le Syndic  
Secrétaire adj.



Yvan Luccarini Chloé Milner

Membre de la Municipalité déléguée : Mme Laurie Willommet

#### Annexes :

1. Plan d'action 2025 – 2027 : objectifs et monitoring
2. Plan d'action 2025 – 2027

<sup>2</sup> En effet, sachant par exemple qu'un morceau de viande de 200 grammes contribue à l'émission d'environ 7 kilos de CO2 dans le cas de la viande de bœuf, 2.5 kilos de CO2 pour du porc et 1.5 kilos de CO2 pour la volaille, une réduction du nombre de repas carnés/semaine entraîne de fait une réduction significative de l'impact environnemental des mets proposés (source : Services cantonaux de l'énergie et de l'environnement de Suisse occidentale, [Alimentation: quelles actions choisir pour réduire son impact sur le climat ? - energie-environnement.ch](https://www.environnement.ch/fr/Alimentation-queelles-actions-choisir-pour-reduire-son-impact-sur-le-climat-?-energie-environnement.ch))



## CHARTRE POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE PLAN D'ACTION 2025 – 2027

### OBJECTIFS

#### DURABILITÉ

#### Produits locaux et de saison (principes N°2, N°3) et/ou issus de modes de production durable et du commerce équitable (principe N°6)

- 70% de produits de Suisse, en kg
- 70% de produits de Suisse et de saison, en kg et 30% de produits de Suisse hors-saison, en kg : fruits et légumes de garde, conserves, produits congelés
- 60% de produits vaudois ou d'un canton voisin (GE, NE, FR, VS, BE), en kg
- 100% de viande (y compris volaille) de Suisse, en kg
- 60% de poissons de Suisse au minimum, en kg
- 15% de produits disposant d'un label bio reconnu (Bio-Bourgeon, Bio EU ou équivalent), en nombre de références achetées
- 50% de produits exotiques (thé, café, chocolat, épices) disposant d'un label du commerce équitable reconnu (Max Havelaar ou équivalent), en nombre de références achetées
- 100% de poissons, mollusques et crustacés (hors-Suisse) disposant d'un label tel que MSC, ASC ou équivalent selon le [WWF](#)
- 100% d'huiles alimentaires (à chaud ou à froid) de colza / tournesol / noix / graines de lin / olives
- 0% d'espèces marines en danger
- 0% de produits transportés par avion
- 0% de produits cultivés sous serre chauffée
- 0% de produits pouvant contenir du monosodique glutamate (sauce / bouillon / soupe / etc...), produits à base d'huile de palme.

#### Moins de produits d'origine animale et plus d'autres sources de protéines (principes N°4, N°5)

- Viande : 2X/semaine maximum
- Poisson : 2X/mois maximum

#### Autres principes (N°7 et N°8, N°11, N°12, N°13)

- Boisson pendant les repas : 100% eau du robinet
- 100% de savons pour les mains et produits d'entretien labellisés EU Ecolabel, Ange bleu, Ecocert, ou équivalent
- 0% de contenants ou objets à usage unique pour les usagères et usagers des structures d'accueil collectif et des camps
- 0% de produit biocide et polluants<sup>1</sup>

#### ANTI-GASPILLAGE

#### Déchets alimentaire (principe N°1)

- Service de portions respectant les quantités prescrites selon l'âge par la SSN

#### SANTÉ

#### Equilibre nutritionnel (principe N°9)

- Respect des quantités recommandées par la Société suisse de nutrition selon l'âge et les activités des enfants accueillis
- Menus avec viande ou poisson : servis lors du 1<sup>er</sup> service. Légumes (principalement) et aliments farineux<sup>2</sup> : disponibles pour un 2<sup>e</sup> service

#### COMMUNICATION

#### Transparence, information et sensibilisation (principes N°2, N°4, N°10)

- 100% des allergies identifiées : connues des cuisiniers
- Indication origine + labellisation des produits principaux des menus + mets végétariens/véganes + allergènes (gluten en particulier)

#### MONITORING DE MISE EN ŒUVRE : PAR UNE ENTREPRISE EXTERNE

Analyse des bulletins de livraison et suivi de la production/gestion de déchets

25.02.2025 / FAM-ICHA

<sup>1</sup> Produits tels que : déboucheurs de canalisation, javel, blocs pour cuvettes WC, lingettes nettoyantes jetables, etc.

<sup>2</sup> Les éléments farineux sont : pommes de terre, produits céréaliers (pâtes, riz, polenta, couscous, pain...) à choisir régulièrement complets, légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots rouges ou blancs...), ou aliments apparentés comme le quinoa, le sarrasin ou l'amarante

([Feuille d'info assiette optimale-1.pdf](#))

## Charte pour une restauration collective durable

### Plan d'action 2025 - 2027

QUOI ?	QUI ?	QUAND ?		
		2025	2026	2027
Identification des objectifs et du monitoring	FAM-Direction / consultation GT interne	Février		
Proposition du Plan d'action 2025 - 2027 à la Municipalité	FAM-Direction	Février-mars		
Validation Plan d'action 2025 - 2027	Municipalité et communication au Conseil communal	Mars	Processus itératif	Processus itératif
<b>4 cuisines de production de la Ville de Vevey (petits-déjeuners, repas de midi, collations, repas du soir)</b>				
Mise en œuvre des objectifs · Durabilité · Anti-gaspillage · Santé · Communication	Cuisiniers	Dès validation, en continu	En continu	En continu
Monitoring · Analyse des bulletins de livraison · Analyse production et gestion des déchets	Entreprise externe (mandat)	· 4 sem./an · 2 mois/an	A réévaluer	A réévaluer
Formations cuisiniers	Entreprise externe (mandat)	2 formations de 1 j./an	A réévaluer	A réévaluer
Formation personnel de service	Entreprise externe (mandat)		1 formation / an	A réévaluer
Sensibilisation enfants et parents	A déterminer		A déterminer (comment et quand)	A réévaluer
<b>7 cuisines de régénération des structures d'accueil collectif de la Ville de Vevey (petits-déjeuners et collations)</b>				
Mise en œuvre des objectifs · Durabilité · Anti-gaspillage · Santé · Communication	Equipes de cuisine	Dès validation, en continu	En continu	En continu
Réalisation du monitoring · Analyse des bulletins de livraison	Entreprise externe (mandat)	· 4 sem./an	A réévaluer	A réévaluer
<b>Fondation Beau-Séjour (repas de midi)</b>				
Mise en œuvre des objectifs · Durabilité · Anti-gaspillage · Santé · Communication	Equipes de cuisine	Dès validation, en continu	En continu	En continu
Réalisation du monitoring · Analyse menus · Vérifications inopinées	FAM / Entreprise externe (mandat)	A déterminer	A réévaluer	A réévaluer